ANTIPASTI

Carciofi del Convento con tuile di pane al cardamomo *€ 13,00*
1

Lingua salmistrata su pan brioche tostato e salsa dolcebrusco *€ 14,00*
1-7-9

Un Cavolo di Piatto, decidilo tu…
vellutata di cavolo bianco, cavolo giallo e zafferano, cavolo viola saltato e guanciale croccante oppure al Katsuobushi *€ 13,00*
7

Lumache … quasi alla bourguignonne *€ 15,00*
Piatto a Km0 allevamento di Parizzi Elicicoltura - San Secondo
1-7

I SALUMI DEL TERRITORIO

Il Culatello di Zibello dop con riccioli di burro F.lli Dallatana	*€ 18,00*
Il Prosciutto di Parma dop 30 mesi Casa Graziano	*€ 15,00*
La Spalla cruda di Palasone F.lli Dallatana	*€ 15,00*
La Culaccia di Fontanellato Salumificio Rossi	*€ 15,00*
Il Salame e lo Strolghino F.lli Dallatana	*€ 12,00*
5 Salumi selezionati dai nostri chef	*€ 16,00*
La Spalla cotta calda di San Secondo con mostarda	*€ 14,00*
La giardiniera	*€ 6,00*

PRIMI PIATTI

I tortelli di erbetta alla parmigiana € 14,00
1-3-7

I tortelli di zucca al burro e parmigiano reggiano dop € 14,00
1-3-7-10

Anolini in brodo, alla carne o al formaggio € 15,00
1-3-9

Tagliolini con tartufo nero € 18,00
1-3

Il Risotto Carbonaro
uovo -guanciale-pecorino ennese € 15,00
3-7

Bauletti di ricotta su vellutata di zucca ristretto di lambrusco
Parmigiano Reggiano dop e polvere di cavolo viola € 15,00
1-3-7

Mezzelune ai tre colori con pieno d'anatra
su crema di rapa bianca e le sue foglie in pesto € 15,00
1-3-7-9

SECONDI PIATTI

Filetto Laetitia al trito aromatico miele, ginepro e bacche rosa
su letto di radicchio trevigiano e patate al forno *€ 26,00*

Petto d'anatra alla saba e mele con topinambur al forno
e mostarda di mele *€ 20,00*
6 -10

Cilindro di Bollito con le sue salse il purè e il suo brodo *€ 20,00*
1-3-10

Punta di Parma un po' diversa
punta di vitello piastrata su cubo di patate e jus di manzo *€ 18,00*
9

Guancialino di maialino da latte con pavé di patate viola *€ 20,00*
7-9

Lingotto di coda di bue con sedano veronese *€ 18,00*
9

Alcuni prodotti sono lavorati freschi, abbattuti e conservati a temperatura negativa

Per informazione sugli allergeni è disponibile la tabella specifica, ogni portata segnala il numero di riferimento.
Per ogni informazione non esitate a rivolgervi al personale

PROPOSTA DI PESCE

Il salmone da noi marinato affumicato a freddo con maionese kumkwat e gel di melograno *€ 18,00*
3-4

Gyoza con pieno di brandade, crema di finocchio allo zafferano alici e polvere di sedano *€ 16,00*
4-7-9

Ombrina Green su crostone tostato, piselli prezzemolo e aneto
1-4 *€ 20,00*

PER FINIRE

Selezioni di formaggi di diversa origine e stagionatura accompagnati da mostarda e salse *€ 15,00*

Tre stagionature di Parmigiano Reggiano dop dal Caseificio Gennari *€ 12,00*

Coperto € 3,00
Acqua Plose 0.75 € 3,00

Nella stesura e nella preparazione di questo menu, il nostro intento è stato quello di rivivere la tradizione della cucina parmigiana e i suoi ingredienti in chiave moderna, seguendo la sostenibilità nella riduzione degli sprechi, nella ricerca di prodotti più vicini a noi e nell'attenzione ai consumi di produzione.